کوکنگ گروپ میں ایڈ ہونے کے لیے اس
نمبر پر واٹس اپ کریں
03441000784 Ibrahim Chef
Chef Club PK
پیزا فرائز

پیزا فرائز

اجزاء:

آلو(فنگر کٹنگ).... 500گرام

نمک.... حسبِ ضرورت

پانی.... حسبِ ضرورت

فائری پیزا فرائیزکے اجزاء:

فائری فنگر.... 15-20

پیاز.... 1 عدد

شملہ مرچ.... 1 کپ

کالی مرچ پاؤڈر.... آدھ چائے کا چمچ

زیرہ پاؤڈر.... آدھ چائے کا چمچ

لال مرچ پاؤڈر.... آدھ چائے کا چمچ

اوریگانو.... آدھ چائے کا چمچ

لہسن پاؤڈر.... آدھ چائے کا چمچ

مزریلہ چیز.... 100گرام

کالا زیتون.... (گارنش)

ترکیب:

ایک برتن میں آلو لیں اس میں ٹھنڈا پانی ڈال کر

15-20 منٹ تک بھیگو کر رکھ دیں۔

اب ایک برتن میں پانی کو اُبال لیں اب اس میں

بھیگے ہوئے آلو ڈال دیں۔ اور چولہے کو بند کر دیں۔

اب اس کو 15-20 منٹ تک فرائی گرم پانی میں

پڑے رہنے دیں۔

اب اس میں سے آلو نکال کر 1-2 گھنٹے فریزر میں رکھ دیں۔پھر اس کو کھانے کے تیل میں فرائی کر لیں۔

فرائی سبزی بنانے کی ترکیب:

ایک پین میں کھانے کا تیل لیں اس میں پیاز، شملہ مرچ، نمک، کالی مرچ، زیرہ ، لال مرچ، اوریگانو، لہسن پاؤڈر ڈال کر ایک سے دو منٹ پکا لیں۔

فنگر بنانے کی ترکیب:

ایک پین میں کھانے کا تیل لیں اس میں فائری فنگر ڈال کر فرائی کر لیں۔

فائری پیزا فرائیزکی ترکیب:

ایک پلیٹ میں فرائی کی ہوئی آلو کے فرائیز پھیلا لیں۔اب اس پر فرائی کی ہوئی سبزیاں پھیلا لیں اب اس پر فرائی کی ہوئے فرائیز رکھ دیں۔

اب اس پر مزریلہ چیز ڈال کر ایک منٹ کے لیے Microwave کر لیں۔

آپکا مزے دارفائری پیزا فرائیز تیاز ہے

Chef Club

اسلام وعلیکم!

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Racipes) پہچانا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے والے ممبر کو Remove کر دیا جائے گا۔

Group Admin
Ibrahim Chef
0344-1000784